Pudim de Chia



**Ingredientes:**

* 1 xícara de chá de leite de coco;
* 2 colheres de sopa de sementes de chia;
* 1/2 colher de chá de extrato de baunilha;
* adoçar com mel ou da forma mais natural que preferir
* frutas vermelhas

**Modo de preparo:**

Misture todos os ingredientes do pudim e deixe na geladeira durante a noite por cerca de 6 a 8 horas ou até ganhar consistência. Sirva com frutas vermelhas frescas ou pode variar de acordo com sua preferência.

Se quiser variar, pode bater o leite de coco com cacau em pó ou com canela. Da forma que preferir e quiser criar.